

# STRAWBERRY FIELDS 2021

## ストロベリー・フィールズ 2021



品種: ガメイ・タンチュリエ ピノ・ドニス

タイプ: ロゼ(中辛口)

樹齢: 5~6年

アルコール度数: 9.0%

土壌: 赤いシスト

栽培 / 認証: 有機栽培 /



収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: フィルタリングの時に少々添加

発酵/熟成: ガメイをフレッシュさが消えるギリギリまで完熟させ(パスリヤージュ)収穫。ピノ・ドニスは完熟前に収穫しフレッシュさをキープ。各収穫したブドウ丸ごとプレスし、ファイバータンクにて1ヶ月ほど発酵。アルコール度数10度の時にフィルター掛けを行い、残糖が残った状態で瓶詰め。

### 🍇 ストーリー 🍇

まさにナチュラルないちごジュースを飲んでいるかのような心地よい甘さが癖になる素敵なロゼワインです。残糖があり食前、食中、食後とどんなシチュエーションにも合わせる事の出来るワインです。

### 🍷 テイスティングコメント 🍷

鮮やかな色合いの赤みのあるロゼ色。  
もぎたて苺のチャーミングな果実味、ハイビスカスのような赤い花のアロマにミントのような清涼感のあるハーブのニュアンス。  
わずかに細かく挽いた胡椒のようなスパイシーさも感じられます。  
味わいはまるで苺ジュース！自然な苺の甘みと酸味のバランスが絶妙ですので食事と一緒に楽しめる残糖感。  
アルコール度数もやや低いのでスイスイと飲み進めてしまう味わいです！